

# Fruit IPA #1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **34**
- SRM **4**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 6 kg (100%) | 82 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka    | 30 g  | 60 min | 7.4 %      |
| Gotowanie                 | Challenger | 30 g  | 15 min | 5.1 %      |
| Gotowanie                 | Fuggles    | 30 g  | 15 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles    | 30 g  | 0 min  | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Challenger | 30 g  | 0 min  | 7 %        |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 200 g | Safale       |